

## Cumi kaleng-Bagian 2: Persyaratan bahan baku





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi .....	1
3 Jenis .....	1
4 Bentuk dan ukuran.....	1
5 Asal.....	1
6 Mutu.....	1
7 Penyimpanan.....	1





## **Prakata**

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas cumi kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 20 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang pangan No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang perikanan No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan.
6. sKeputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juni sampai 16 September 2007 dengan hasil akhir RASNI.



## Cumi kaleng-Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku cumi kaleng.

### 2 Istilah dan definisi

#### 2.1

##### **bahan baku cumi kaleng**

cumi segar atau beku dengan mutu yang baik

### 3 Jenis

Bahan baku yang digunakan adalah cumi (*Loligo* spp).

### 4 Bentuk dan ukuran

Berupa cumi segar atau beku, berukuran 30 ekor per kg sampai 50 ekor per kg.

### 5 Asal

Bahan baku dari perairan yang tidak tercemar.

### 6 Mutu

**6.1** Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

**6.2** Secara organoleptik bahan baku mempunyai nilai organoleptik minimal 7 dengan karakteristik sebagai berikut:

- Kenampakan : utuh, bersih, warna putih agak merah muda transparan, cemerlang.
- Bau : segar spesifik jenis.
- Tekstur : padat, kompak, elastis.

### 7 Penyimpanan

Bahan baku segar disimpan dalam wadah yang baik dengan menggunakan es dengan suhu pusat 5 °C atau lebih rendah dan untuk bahan baku beku disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu -20 °C atau lebih rendah dengan fluktuasi  $\pm 1$  °C, secara saniter dan higienes.









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)